



ATELIER CUISINE LORETTE

ATELIER CUISINE

Ⓞ **Particularité de la recette** : Gâteau au chocolat sans cuisson

On vous propose une recette simple avec peu d'ingrédients et surtout qui ne nécessite aucune cuisson !!!

Temps de préparation : 10 min

Ingrédients pour 6 personnes

- > 200 g de chocolat (pâtissier de préférence)
- > 100 g de beurre (le sortir 20 minutes avant)
- > 100 g de sucre glace
- > 5 jaunes d'œufs
- > 1 paquet de petit beurre

Déroulement :

Dans une casserole, faire **fondre** le chocolat concassé en morceaux dans un petit peu d'eau.

Ajoutez le sucre et le beurre ramolli.

Hors du feu, **ajoutez** les 5 jaunes d'œufs.

Concassez tous les petits beurrés à l'aide d'une cuillère en bois dans un grand plat.

Dans votre casserole **mélangez** la préparation au chocolat et les petits beurrés en morceaux.

Mettez le tout dans un moule rond si possible.

A mettre au réfrigérateur pendant 6h minimum avant d'être dégusté frais !

BONNE DEGUSTATION